



RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBERÍAN:

1. Tener un apropiado equipo instalado para el control de grasa.
2. Mantener (limpiar de forma periódica o bombear) equipo del control de grasa. Chequear los interceptores para asegurarse que esta menos del 25% lleno de grasa y alimentos, contiene tubos de salida Ts, y la estructura está en buenas condiciones de funcionamiento. Por más información en la limpieza y mantenimiento del dispositivo en el control de grasa, mira el HRSD's lista de los transportaderos aprobado en la siguiente direccion: www.askHRgreen.org.
3. Mantenga archivos a mano referente a su equipo del control de grasa para bombeo/limpieza y mantenimiento para los inspectores.
4. Entrene sus empleados para implementar Mejores Prácticas de Manejo para grasa.
5. Mantenga limpias todo las partes de equipo. Limpiar los filtros de campanas en el fregador donde corre el flujo de dispositivos de retención de grasa y donde conecta al sistema de alcantarillado sanitario.

USAR APROPIADO MANTENIMIENTO DE CÓMO DESHACERSE DE LAS GRASA PARA EVITAR:

- Desagües tapados, lo cual puede resultar en alcantarillados tapados en su negocio
- Gastos de mantenimiento y/o posibles incendios
- Infestación de ratas

Socios en el mantenimiento de grasa:

Chesapeake
Franklin
Gloucester
Hampton
Isle of Wight
James City
Newport News
Norfolk
Poquoson
Portsmouth
Southampton
Suffolk
Surry
Virginia Beach
Williamsburg
York County

Hampton Roads Sanitation District (HRSD)

askHRgreen.org



askHRgreen.org

Para más información por favor contacta:

Hampton Roads Planning District Commission
(757) 420-8300 | www.askHRgreen.org

Mejores Prácticas de Manejo para el almacenamiento de grasa afuera del local:



CONTENEDOR DE ALMACENAMIENTO:

- Almacenar la grasa en contenedores con tapas que son a prueba de fugas bien ajustadas. No echar en los fregadores o drenajes. No echar en la rejillas de tormenta en el suelo. Esto va a tapan los desagües y contaminan los ríos.
- Utilice recipientes que están en buenas condiciones
- Asegure los contenedores para evitar derrames accidentales, actos de vandalismo o para un uso no autorizado.
- Conducir inspecciones regulares de la zona de almacenamiento y mantener con regularidad el contenedor y zona de almacenamiento.



En el evento de un bloqueo, llama tu proveedor de agua local.

Mejores Prácticas de Manejo para la grasa en la cocina:



- Ponga "No Grasa" letreros arriba de los fregadores.
- Utiliza molidores de alimentos lo menos posible, esto llenan las trampas de grasa muy rápido.
- Educa e informa a sus empleados de la cocina sobre el control de la grasa.
- "Toallas Secas" todas las ollas, sartenes y platos antes de lavado. Esto ayuda a prevenir la acumulación de grasa en sus líneas de drenaje y líneas de alcantarillado de su ciudad.
- Utiliza filtros en desagües para atrapar los restos de comida y otros residuos, vacíe el contenido del colador en la basura.

La acumulación de grasa en los tubos puede causar grandes daños a las tuberías de aguas negras y causar desbordamientos de aguas negras en su negocio.



EN EL CASO DE UN DERRAME DE GRASA:

- Comenzar la limpieza inmediatamente.
- No use detergentes o desengrasantes.
- Bloquear o sellar los desagües de tormenta mas cercano.
- Póngase en contacto con un contratista de limpieza y la agencia apropiada si el derrame es inmanejable.
- Nunca lave las fugas, derrames o materiales de limpieza utilizado desagüese de calles cercanas.
- Desechar los materiales de limpieza utilizados un bote de basura.

LIMPIANDO ALFOMBRAS Y OTROS EQUIPOS DE GRASA:

Lave todas las alfombras de piso y parrillas en un fregadero para que el agua residual pasa a un dispositivo de retención de grasa. Nunca limpie este tipo de equipos en una zona donde las aguas residuales puede pasar a la fuga de alcantarilla de desagües de tormentas o la calle.

¿POR QUÉ ES LA INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE CONTROL DE LA GRASA NECESARIA?

Aceites y grasas puede causar serios problemas en el sistema de alcantarillado y los problemas en un restaurante o en un establecimiento de servicio de alimentos que incluyan:

- Desbordamientos de aguas servidas por las líneas de drenaje bloqueado.
- Olores rancios.
- Contacto potencial con los microorganismos que pueden causar hepatitis y gastroenteritis.
- Limpieza costosa, reparación y sustitución de la propiedad dañada.

Bloqueos en las líneas de alcantarillado por las aceites y grasas se han incrementado los costos a los municipios y aumentó la presentación de informes de los desbordamientos de alcantarillado sanitario en el Departamento de Calidad Ambiental de Virginia y la EPA.